



## PRODUKT-SPEZIFIKATION

1	<b>Produktbezeichnung</b>		<b>Artikelnummer</b>	<b>EAN-Nummer</b>			
	GILDE Pfefferoni, 720ml		2655	4010055102655			
			<b>LE-EAN</b>	4010055102662			
2	<b>Hersteller</b>						
	Firmenname:	Zimmermann Gemüseverwertungs-GesmbH.	Telefon:	+43 463 43254			
	Straße:	Brown-Boveri-Straße 8	Fax:	+43 463 46568			
	PLZ/Ort:	9020 Klagenfurt	E-Mail:	<a href="mailto:service@zimmermann-delikatessen.at">service@zimmermann-delikatessen.at</a>			
	Kontakt:	Hr. Walter Wadl					
3	<b>Allgemeine Produktbeschreibung</b>						
	Pepperoni-Freunde schätzen die knackige und fleischige Konsistenz, sowie das besonders milde Aroma der knackigen Pepperoni. Die Pepperoni sind in eine milde Essigmarinade eingelegt.						
4	<b>Verwendungszweck:</b>						
	Beilage zu kalten Buffets, zur Jause, zum Garnieren, als auch immer mehr als feine und würzige Beilage zu kalten Speisen.						
5	<b>Zutaten (in absteigender Reihenfolge):</b>						
	Pepperoni, Speisesalz unjodiert, Säuerungsmittel: Essigsäure, Antioxydationsmittel: E330 und E300, Aroma, Süßstoff Saccharin.						
6	<b>Sensorische Beschaffenheit</b>						
	<b>Aussehen:</b>	Ganze Früchte	<b>Geruch:</b>	Essigsauer			
	<b>Konsistenz:</b>	Knackig, bissfest	<b>Geschmack:</b>	Milder, arttypischer Pfefferonigeschmack			
7	<b>Verpackung</b>						
	Packmittel und Material:		Glas, Deckel aus Weißblech				
	Nettoinhalt:		540g				
	Abtropfgewicht:		270g				
	Packschema:		11 Gl. /Karton, 9 Ktn./Lage, 8 Lg./Palette				
8	<b>Transportbedingungen:</b>						
	Trocken, lichtgeschützt, frostfrei						
9	<b>Haltbarkeit</b>						
	Mindesthaltbarkeit:		2 Jahre ab Anlieferung				
	Lagerungsbedingungen:		Trocken, lichtgeschützt und frostfrei lagern				
10	<b>Loskennzeichnung</b>						
	Jedes Gebinde ist mit folgenden Informationen versehen: MHD – TT.MM.JJ, Charge - JWWT						
11	<b>Nährwertangaben:</b>						
	100 g enthalten durchschnittlich	<b>Brennwert</b>	33,0 kJ	<b>Fett davon gesät. FS</b>	0,08g 0,01g	<b>Kohlenhydrate davon Zucker</b>	0,69g 0,66g
		<b>Eiweiß</b>	0,23g	<b>Ballaststoffe</b>	0,94g	<b>Natrium</b>	452,75 mg



12	<b>Allergen-Informationen</b>			
	Allergen vorhanden:	JA	NEIN	Falls „Ja“, enthalten ist:
	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Eier und Eierzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Fisch und Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Soja und Sojaerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Schalenfrüchte, d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Senf und Senferzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, als SO <sub>2</sub> angegeben	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

13	<b>Das Produkt ist geeignet für:</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	
	Vegetarische Ernährung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet
	Vegane Ernährung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet
	Muslimische Ernährung (halal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet
	Jüdische Ernährung (koscher)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nicht getestet

14	<b>Genetisch veränderte Organismen / Novel Food</b>
	Das Produkt enthält keine genetisch veränderten Organismen (GVO) und ist nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt worden. Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungsverpflichtung nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22.09.2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.09.2003 bezüglich genetisch veränderter Organismen.

15	<b>Konformitätserklärung:</b>
	Wir bestätigen gemäß Artikel 16 Abs. 1 EU-VO 1935/2004, dass alle verwendeten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Ausgabedatum: 30.05.2012	Ausgabezustand: 01	Verteiler:
Erstellt von: Markus Strmljan	geprüft von: Hr. Walter Wadl	freigegeben von: _____